

臺灣輝豪牌 FARGO

攪拌機

CE-2301XG

CE2401XG

CE-2301XGH



操作指導手冊

總經銷：香港百年有限公司

網址：www.centuryequipment.com

總行地址：香港九龍青山道 650 號地下

電話：(852) 27448212 傳真：(852) 27448488

電子郵箱：mail@centuryequipment.com

分行地址：香港九龍彌敦道 387 號 B 地下

電話：(852) 27805275 傳真：(852) 27703968

電子郵箱：nathanroad@centuryequipment.com

目 錄

1、	簡介	2
2、	安全防禦措施	2
3、	安裝	2
4、	規格參數	2
5、	特性	2
6、	攪拌附件	3
7、	標準配置	3
8、	選擇配置	3
9、	攪拌食物的容量	4
10、	標準攪拌步驟	4
11、	維護	5
12、	故障及其解決方法	6

1、 簡介

本攪拌機是性能可靠、操作容易的食品專業加工設備。攪拌機的先進的設計可混合每一種類型的麵團和蛋類、奶酪、沙拉醬或其他食物。

2、 安全防護措施

警告：在操作設備時，必須嚴格遵守以下安全防護措施，否則會導致嚴重的受傷或損壞設備。

- 本設備只是為加工食物而設計，切不能作其他用途。
- 切勿把堅硬的固體物質放進設備。
- 在設備運轉時，手、頭髮、衣服、首飾或其他個人的物品應遠離設備。
- 應根據設備規定的電氣參數連接電路（詳見銘牌上的規格說明）。
- 確保操作前，設備及其所有零部件是穩固的，方向是向上的。
- 在進行任何維護操作前，切記要切斷電源。
- 在操作設備之前，應正確地配置好設備的安全保護裝置及遵守所有適用的安全條例和步驟。
- 切勿損壞或移開設備的機械化保護裝置。
- 切勿在無人監管的情況下運轉設備。
- 遵守維護和安全檢測日程安排。

3、 安裝

- ☐ 安裝設備之前，檢查並確保電路參數是否與攪拌機上銘牌的規格參數一致。
- ☐ 把設備安裝在一個便於操作及維護的位置（周圍有足夠的空間）。
- ☐ 確保設備安裝在水平的位置，如有必要，可用木片輔助墊高，以使設備達到平穩。
- ☐ 應由合資格的人員移動設備，以避免設備傾倒而壓傷人員或損壞設備。
- ☐ 必須由合資格的人員，根據適用的法規和條例進行電路連接。
- ☐ 電壓的允許波動值為額定電壓的 $\pm 10\%$ 。
- ☐ 安裝攪拌機時，應添加標記於所有電線出路、保險絲或電線連接處，直到安裝完畢才可把標記除掉。
- ☐ 設備必須正確接地。地線不得少於設定的最少長度，地線直徑必須與電源線的直徑長度一樣。
- ☐ 安裝後移動攪拌機，必須要切斷電源和地線。

4、 規格參數

型號	容量 公升 Lit	馬力 Hp	轉速（轉/每分鐘）			計時器	攪拌桶、 攪拌鉤 攪拌槳、 攪拌球	尺寸（釐米） cm	N.W.
			1 st	2 nd	3 rd				
CE2301XG CE2301XGH	30	1	95	190	350	可選件	標準配置	60*56*115	180
CE2401XG	40	1-1/2	90	186	340	標準配置	標準配置	68*68*120	200

5、 特性

- ◇ 耐用的生鐵結構保證最大的穩固性。
- ◇ 堅硬的鋼制驅動蝸輪和銅合金蝸輪。
- ◇ 持續的潤滑，三種速度，採用堅固的鋼合金齒輪進行全方位的齒轉傳動的傳輸。
- ◇ 為對食物進行碾碎、切碎、切片等加工程式而配置了多種攪拌附件。
- ◇ 內置電機。
- ◇ 列入 ETL 目錄。
- ◇ 符合 Underwriter Laboratories, Inc. No.763 標準。
- ◇ 通過 Canadian Standards Association C222, No.195 認證。
- ◇ 列入 ETL 衛生目錄。
- ◇ 符合 Nation Sanitation Foundation No.8 標準。
- ◇ 符合食物加工工業衛生標準委員會要求。
- ◇ 本系列機型符合歐盟安全、設計、操作的標準。

6、 攪拌附件

標準尺寸的攪拌機配備了多種攪拌附件。安裝攪拌附件時，首先應扭松攪拌支臂上的碟型螺帽，然後移開攪拌部分的頂蓋，確保依據生產商關於攪拌附件的安裝、操作和安全指導。

7、 標準配置

- ☆ 不銹鋼攪拌桶
- ☆ 符合衛生標準的鋁合金攪拌鉤
- ☆ 符合衛生標準的鋁合金攪拌槳
- ☆ 不銹鋼攪拌球
- ☆ 符合 UL 認證的電線
- ☆ 計時器（40 公升攪拌機）
- ☆ 不銹鋼安全網

8、 選擇配置

- ☆ 切肉器
- ☆ 切菜器
- ☆ 15 分鐘計時器（30 公升攪拌機）

9、 攪拌食物的容量

攪拌不同食物的容量一覽表

食物	攪拌器	CE-2301	CE-2401
攪拌桶容量（公升 L）		30	40
麵團（麵包或面卷 60%AR）	攪拌鉤	45lbs.*	50 lbs.**
麵團（厚實麵包 55%AR）	攪拌鉤	30 lbs.*	40 lbs.**
麵團（薄比薩 40%AR）	攪拌鉤	14 lbs.*	25 lbs.*
麵團（中比薩 50%AR）	攪拌鉤	20 lbs.*	32 lbs.*
麵團（厚比薩 60%AR）	攪拌鉤	40 lbs.*	50 lbs.*
麵團（甜圈餅 65%AR）	攪拌鉤	15 lbs.**	25 lbs.**
麵團（全麥 70%AR）	攪拌鉤	45 lbs.*	50 lbs.**
麵團（餡餅）	攪拌槳	30 lbs.**	35 lbs. **
蛋、糖松糕	攪拌槳	12 lbs.	16 lbs.
馬鈴薯泥	攪拌槳	23 lbs.	30 lbs.
蛋糕（厚塊狀）	攪拌槳	30 lbs.	40 lbs.
沙拉醬	攪拌球	15qts.	20 qts.
雞蛋餅或熱蛋糕糖漿	攪拌槳	12 qts.	16 qts.
蛋白	攪拌球	1-1/2 qts.	2 qts.
蛋白與糖的混合物	攪拌球	1-1/2 qts.	2 qts
生奶油	攪拌球	6 qts.	8 qts
蛋糕（杯子狀）	攪拌槳	33dz.	44 dz.
蛋糕（以磅計算）	攪拌槳	30lib.	40 lib.
餅乾（加糖）	攪拌槳	50 dz.	65 dz.

備註：“AR”吸收率=水和麵粉的比重。以上資料是以 21℃水溫，12%麵粉濕度為基礎。如果採用更高麩質的麵粉，應減少以上麵團量的 10%。

符號* 表示只採用第一種速度。

符號** 表示可採用第一種或第二種速度。

切不可在少於 50%AR (吸收率) 的情況下採用第二種速度。

· 進行攪拌前，應選擇並安裝好所需的攪拌附件。

10、 標準攪拌步驟

注意：在使用新的攪拌桶和每次使用攪拌桶之前，均必須用熱水和溫和的清潔劑對攪拌桶進行徹底地清潔，然後用溫和的蘇打或醋溶液洗刷，最後用清水徹底地沖洗攪拌桶。

- 1、 安裝攪拌器前，容器始終在正確的位置。
- 2、 確保攪拌桶背面的固定棒，固定在攪拌桶升降裝置中的正確位置。

- 3、 確保攪拌桶安裝在其支承臂的固定棒上。
- 4、 若使用攪拌桶轉換器，請如常安裝，並將攪拌桶放在轉換器上。
- 5、 按攪拌器於攪拌主軸上，向右旋轉直至鎖緊。舉起攪拌器，向左旋轉，然後向下拉，即可移開攪拌器。
- 6、 啓動設備前，應把所有材料放入攪拌桶裏，以避免外濺。
- 7、 選擇所需的攪拌速度。始終在停機的狀態下調節轉速，切勿當設備在攪拌過程中改變轉速。
- 8、 定所需的攪拌時間，並把計時開關置於“ON”位置；或者把計時器設於“0”刻度，計時開關置於“OFF”位置，此時爲不設計時攪拌。某些機型，計時開關與攪拌機開關 START/STOP 是一樣的。
- 9、 通過攪拌桶升降裝置把攪拌桶提升到適合的位置。切勿在攪拌過程中提升攪拌桶位置。
- 10、 降低保護網於正確的位置。
- 11、 按下 START 按鈕啓動攪拌機；按下 STOP 按鈕停止攪拌機。

！！警告！！

攪拌器旋轉時有巨大的動力。因此，在設備運轉時，手、頭髮、衣服和其他堅硬的外來物品應遠

11、 維護

！！警告！！

日常維護

每天使用完都必須進行清潔。用乾淨的濕布擦拭或用柔軟的刷子清潔較難擦掉的地方。切勿採用金屬或其他堅硬的刷子清潔設備。切勿直接用水管或高壓液體清洗設備。

每天維護

- ✓ 每天使用完畢都必須進行常規清潔。
- ✓ 切勿讓設備長期不間斷地運轉。
- ✓ 每次使用後，根據常規的程式清潔攪拌桶、攪拌器及附件。

每周維護

✓ 檢測偏心輪機械部分及傳輸部分有否滲漏或損壞。如果有需要重裝滾球軸承，請聯繫當地的技術服務中心。採用不被認可的油脂或潤滑油，會導致設備損壞和令設備的保證條款無效。

定期維護

- ✓ 每半年給升降攪拌桶裝置塗上潤滑油，或者在繁重使用的情況下，可時常塗上潤滑油。
- ✓ 定期檢查滴水杯，看是否有水或滴落的潤滑油。如果有，即移開滴水杯，用柔軟的布擦掉。

潤滑油

- ✓ 攪拌機配備的含油脂的滾球軸承和/或滾柱軸承無須定期塗上潤滑油。當需要更換時，聯繫技術服務中心。
- ✓ 攪拌桶的滑斜面需要定期用海面或手指尖塗上少量高質量的礦物油。
- ✓ 擦亮的滴水杯可防止潤滑油從偏心輪滲進攪拌桶。滴水杯必須每日清潔，並檢查有否過滿而漏出來。把滴水杯往下拉變可移開。

電氣系統

- ✓ 攪拌機在常規使用的情況下，電氣系統不需維護。如有需要任何服務，請致電技術服務中心。

過載

- ✓ 攪拌機配備了一個自動過載保護裝置，當發生過載時，設備即會停止運轉。如果設備突然停止運轉，首先應檢查是否因為斷電或保險絲損壞而造成。如果是由過載而造成的，應必須糾正過載的成因。大約在停機後一分鐘，過載保護器將恢復到正常的運轉溫度，此時便可重新啓動設備。

12、 故障及其解决方法

故障	原因	解决方法
攪拌主軸不轉動	→電氣連接部件松了。	→扭緊電氣連接部件。
漏油	→油封損壞了。	→致電技術服務中心。
攪拌桶升降裝置太緊	→1、手柄需要塗上潤滑油或已被腐蝕。2、導螺杆、傘齒輪、手輪柄需要塗上潤滑油。	→如有需要，塗上潤滑油。
電機過熱或轉動速度過快或過慢	→電源出現問題。 →過載。 →速度過快。 →弄錯攪拌器。	→檢查電源電壓。 →減少裝載物。 →減速。 →安裝正確的攪拌器。
齒輪盒噪音	→潤滑不足。	→添加潤滑油。
電機運轉，但攪拌機不轉動	→沒有接上電線或傳送出現問題。	→停止設備，轉動電機主軸。如果主軸不動，即傳送部分需要維護。
調速器不動	→齒輪磨合不正確。	→啓動設備一會兒，然後停止，重新設定轉速。